

とうふ屋のある町は
いい町だ



題字 白石松平

とうふが好き。お揚げが好き。とうふ屋さん巡りが好き。「とうふ屋のある町はいい町だ」と口に

して、京のとうふ屋さんを訪ね歩いてた。我が家の冷蔵庫はいつの間にかお揚げが幅をきかせて、食卓の常連となった。

商店街の一角に、石畳の道沿いに、トンネルを抜けた先に……いろんなどうふ屋さんとご縁をいただいた。そして、ここ最近では、リヤカーでとうふを売りに来る音が気になっていた。

カンカンカンカン、カンカン。ラッパではないカネの音。小さい音が大きくなって、「あ、近くまで来た」と階下へ下りていく。「あ、あ、あ、あ、あ、あ」とお盆を出すと、「バックに入れてるからお盆はいらないですよ」と。財布を忘れて、急いで取りに上がった。にっこりはほほ笑む色白の

明日もステキなあの店へ



お姉さん。おほらとうふとお揚げのお代480円を渡す。
太田真勲子さん、入山豆腐店のめいっ子さんで、昨年9月からリヤカー販売を再開したと聞く。カネの音は火・木・土曜の週3回、

昼過ぎに響いてくる。二戸建ての家とマンションが建ち並ぶ上京区の通りをくねくね走り歩く。入山さんの店で買うのと同じ商品だけど、リヤカー販売から買つと、豆乳もお揚げもいっそうおいしい。晴れの日も小雨の日も、カネの音は届いてくる。とうふ屋さんのリヤカーが行く町は、それだけで何だかステキな町になる。

とうふは、豆の味を引き出し、うまみを感じる。30年、50年続く店が多数ある一方で、高齢化でいつしかのれんを下ろす店も。住所、店名を頼りに歩いた先は民家で、「たいぶ前に店はやめられましたよ」と聞いて、肩を落としたことも幾度となくあった。

昨年、全国豆腐連合会の事務局長さんを訪ね、「年間、およそ500軒が廃業し、新たに100軒が開業。差し引き400軒減っています」と聞いた。「町のとうふ屋さんが続いているように、自分の住む近くのとうふ屋さんに足を運んでみようと思っただけで、3軒の店を紹介してきた。私の住む京都には、こんなにステキなとうふ屋さんがあります」と自慢したい気持ちで書き続け、私の京都地図は今、とうふ屋さんマップとして浮かんでくる。

豆餅「出町ふたは」の近くにある懐かしい商店街を、「出町座」の先までずんずん行くと、国産大豆だけにこだわって作る安価でおいしいとうふ屋さんがある。

山科区川田地区。近江牛の店や八百屋を通り過ぎた陶器店向かいの赤いテントは、消泡剤を使わず手間をかけて丁寧に作るおいしいとうふ屋さん。

山科駅から旧東海道沿い、山間の道を旅人気分で行くと、明るく元気なおばあちゃんが店番をするとうふ屋さんがある。

書きたい店はまだまだあるけど、ここでいったん中締め。核が咲いたら、天神川沿いを歩き、またあの店に行こうと思う。読者の皆さまにも、気になる「あの店」に足を運んでいただけたらうれしい。とうふ屋のある町はいい町だ。

（豆・豆料理探検家
五木のどか）



●石畳が似合う京都市東山区の千代豆腐店がかわいい。2018年4月の連載第1回で紹介した入山豆腐店の商品をリヤカーを押して走り歩く太田真勲子さん。伯父さんが年ほど休んでいたのを再開した